



*Herzlich*

*Willkommen*

*beim*

*Alten Wirt von Obermenzing*

**Täglich geöffnet von 10<sup>00</sup>– 24<sup>00</sup> Uhr**

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt,  
einen guten Appetit  
und**

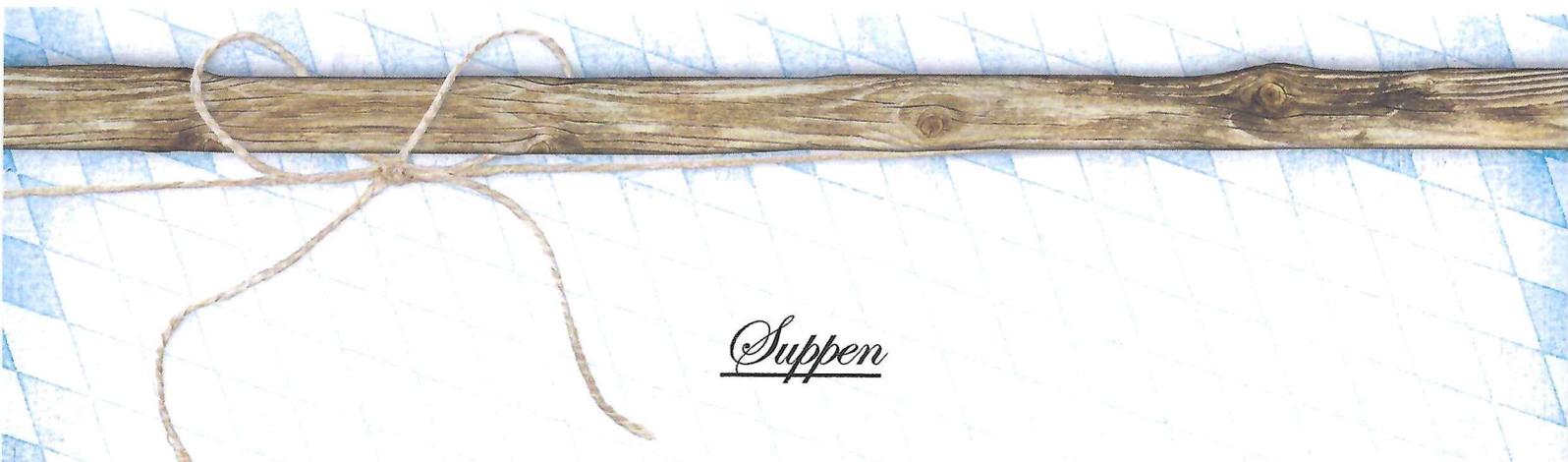
**recht frohe Stunden in unserem Gasthaus.**

**Wir hoffen in der Auswahl unserer Speisen und Getränke Ihren  
Geschmack getroffen zu haben.**

*Ihre*

*Familie Schuller*

**Bezüglich der Allergene und Inhaltsstoffe der einzelnen Gerichte,  
bitte das Servicepersonal ansprechen und nach der  
Allergen Karte verlangen.**



## Suppen

<b>Rinderkraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen</b>	<b>5,60 €</b>
<b>Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle</b>	<b>5,60 €</b>
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot</b>	<b>8,50 €</b>

## Salate

<b>Salat Pute</b>	<b>17,30 €</b>
<small>Marktfrischer bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen und Joghurtdressing</small>	
<b>Salat Austernpilze</b>	<b>17,30 €</b>
<small>Marktfrischer bunter Salatteller mit gebratenen Austernpilzen und Essig &amp; Öl Dressing</small>	
<b>Griechischer Bauernsalat</b>	<b>16,50 €</b>
<small>Gemischter Salat mit Oliven<sup>2,6</sup>, Schafskäse, Zwiebeln und Essig &amp; Öl Dressing</small>	
<b>Beilagensalat groß</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Beilagensalat klein</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Krautsalat</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Gurkensalat</b>	<b>4,50 €</b>

## Vegetarisch

<b>Hausgemachte Käsespätzle mit gemischtem Salat</b>	<b>13,90 €</b>
<b>Frische Waldpilze in Rahm mit Semmelknödel</b>	<b>17,80 €</b>

Beilagen Änderung 1,00 €

Die mit \* gekennzeichneten Gerichte können auch als kleine Portion serviert werden (abzüglich 2,00 €)



## Fisch

### **Zanderfilet in Mandelbutter**

mit Petersilienkartoffeln und Gemüse der Saison

**\*21,90 €**

### **Seelachs gebacken**

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remoulade

**\*17,80 €**

## Bayerische Schmankerl

### **½ Schweinshaxe**

mit Kartoffelknödel<sup>1,2</sup> und hausgemachtem Krautsalat

**17,90 €**

### **Schweinebraten**

mit Kartoffelknödel<sup>1,2</sup> und hausgemachtem Krautsalat

**\*15,90 €**

### **Kalbsrahmbraten**

mit hausgemachten Eierspätzle

**\*18,90 €**

### **Milzwurst gebacken**

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

**\*14,80 €**

### **Kalbszunge gebacken**

mit Bratkartoffeln

**\*17,80 €**

### **Kalbszunge in Rahmsoße**

Mit Salzkartoffeln

**\*17,80 €**

## Unsere Empfehlung

### **¼ Ente**

mit Kartoffelknödel<sup>1,2</sup> und hausgemachtem Blaukraut

**14,90 €**

### **½ Ente**

mit Kartoffelknödel<sup>1,2</sup> und hausgemachtem Blaukraut

**19,90 €**

**Beilagen Änderung 1,00 €**

Die mit \* gekennzeichneten Gerichte können auch als kleine Portion serviert werden (abzüglich 2,00 €)

## Vom Grill und aus der Pfanne

<b>Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein)</b> mit Pommes	<b>*17,80 €</b>
<b>Cordon Bleu (vom Schwein)</b> gefüllt mit Schinken <sup>3</sup> und Käse dazu Pommes	<b>22,80 €</b>
<b>„Wiener Schnitzel“ (vom Kalb)</b> mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	<b>*24,50 €</b>
<b>Putenschnitzel gebacken</b> mit Pommes	<b>*19,80 €</b>
<b>Putenschnitzel natur „Balkan Art“</b> mit Paprika-Tomatensoße und Pommes	<b>*21,80 €</b>
<b>Schweinelendchen</b> mit Pfefferrahmsoße und Kroketten	<b>*19,90 €</b>
<b>Grillteller</b> Fleisch vom Schwein, Rind und von der Pute, Speck, Grillwürst <sup>1 2,3,4,5,8</sup> Djuvec-Reis, Pommes und Kräuterbutter	<b>22,90 €</b>
<b>Schwabenteller</b> verschiedene Steaks, hausgemachte Eierspätzle, Champignonrahm und Buttergemüse	<b>21,90 €</b>
<b>Obermenzinger Teller</b> verschiedene Steaks, Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Spiegelei	<b>20,90 €</b>
<b>Rinderlendensteak</b> mit Pfefferrahmsoße und Kroketten	<b>26,90 €</b>
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Pommes und Röstzwiebeln	<b>26,90 €</b>

Beilagen Änderung 1,00 €

Die mit \* gekennzeichneten Gerichte können auch als kleine Portion serviert werden (abzüglich 2,00 €)

0.

## Für den kleinen Hunger

<b>1 Stück Weißwurst<sup>8</sup> mit Senf</b>	<b>3,20 €</b>
<b>2 Paar Wiener Würstl<sup>2,4,5,3,8</sup></b> mit Senf und Brot	<b>9,90 €</b>
<b>Currywurst<sup>2,4,5,3,8</sup> mit Pommes</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Münchner Wurstsalat<sup>2,4,5,3,8</sup> mit Brot</b>	<b>10,90 €</b>
<b>Schweizer Wurstsalat<sup>2,4,5,3,8</sup></b> mit Emmentaler und Brot	<b>11,90 €</b>
<b>Kalter Braten</b> mit Gurke <sup>7</sup> , Meerrettich <sup>4</sup> und Brot	<b>11,90 €</b>
<b>Abgebräunter Leberkäs<sup>2,4,5,8</sup></b> mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	<b>13,50 €</b>

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Kinderschnitzel (vom Schwein)</b> mit Pommes	<b>10,80 €</b>
<b>Kinderschweinebraten</b> mit Kartoffelknödel <sup>1,2</sup>	<b>10,50 €</b>
<b>Hausgemachte Eierspätzle</b> wahlweise mit Braten – oder Rahmsoße	<b>5,50 €</b>
<b>Kartoffelknödel<sup>1,2</sup> mit Soße</b>	<b>4,80 €</b>
<b>1 Paar Wiener Würstl<sup>2,4,5,3,8</sup> mit Pommes</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Portion Pommes</b>	<b>5,30 €</b>

Beilagen Änderung 1,00 €

Die mit \* gekennzeichneten Gerichte können auch als kleine Portion serviert werden (abzüglich 2,00 €)

## Desserts

<b>Palatschinken mit Konfitüre</b>	<b>10,90 €</b>
<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b>	<b>15,50 €</b>
mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus <sup>4</sup> ! Wartezeit bitte beim Servicepersonal erfragen !	
<b>3 Stück Apfelkücherl</b>	<b>7,80 €</b>
mit Vanilleeis und Sahne	
<b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b>	<b>8,50 €</b>

## Eis

<b>Eiskaffee</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Cup Dänemark</b>	<b>6,50 €</b>
Vanilleeis mit Schokosauce	
<b>Eierlikörbecher</b>	<b>7,90 €</b>
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	
<b>Gemischtes Eis</b>	<b>5,70 €</b>
Vanille, Erdbeere und Schoko	
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>	<b>7,00 €</b>
Vanille, Erdbeere und Schoko	
<b>Eiszwerg</b> Erdbeere und Schoko mit Sahne	<b>4,90 €</b>
<b>1 Kugel Eis</b> Vanille, Erdbeere und Schoko	<b>1,90 €</b>
<b>Portion Sahne</b>	<b>1,30 €</b>
<b>Affogato al caffe</b>	<b>5,00 €</b>
Espresso mit Vanilleeis	

Beilagen Änderung 1,00 €

Die mit \* gekennzeichneten Gerichte können auch als kleine Portion serviert werden (abzüglich 2,00 €)



## Beilagen

<b>Kartoffelknödel<sup>1,2</sup></b>	<b>3,80 €</b>
<b>Semmelknödel</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Kartoffelsalat</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Salz-/Petersilienkartoffeln</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Bratkartoffeln</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Pommes</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Kroketten</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Eierspätzle</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Djuvecreis</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Blaukraut</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Gemüse</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Apfelmus<sup>4</sup></b>	<b>3,90 €</b>
<b>Preiselbeeren</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Portion Butter (20g)</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Brot (1 Scheibe)</b>	<b>1,20 €</b>
<b>Breze</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Semmel</b>	<b>1,50 €</b>

Beilagen Änderung 1,00 €

Die mit \* gekennzeichneten Gerichte können auch als kleine Portion serviert werden (abzüglich 2,00 €)





## Heißgetränke

<b>Tasse Kaffee<sup>10</sup></b>	<b>3,80 €</b>
<b>Haferl Kaffee<sup>10</sup></b>	<b>4,60 €</b>
<b>Latte Macchiato<sup>10</sup></b>	<b>4,90 €</b>
<b>Haferl Cappuccino<sup>10</sup></b>	<b>4,90 €</b>
<b>Haferl Milchkaffee<sup>10</sup></b>	<b>4,90 €</b>
<b>Espresso<sup>10</sup></b>	<b>3,10 €</b>
<b>Doppelter Espresso<sup>10</sup></b>	<b>5,10 €</b>
<b>Haferl heiße Schokolade mit Milch</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Glas Tee</b>	<b>3,50 €</b>

**Wahlweise: schwarzer Tee, Früchtetee, Pfefferminztee, Kamillentee, grüner Tee**

## Alkoholhaltige Heißgetränke

<b>Glas Tee mit Rum (2cl)</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Glas Grog (4cl Rum)</b>	<b>6,30 €</b>
<b>Haferl Glühwein</b>	<b>5,80 €</b>



## Aperitif

<b>Campari<sup>1</sup> Orange</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Aperol Spritz<sup>1</sup></b>	<b>8,90 €</b>
<b>Sarti Spritz<sup>1</sup></b>	<b>8,90 €</b>

Die Basis des Likörs bildet Wodka in Kombination mit Blutorangen-, Mango- und Maracujasaft.

## Alkoholfreie Getränke

<b>Colamixgetränk<sup>1,8,10,4</sup></b>	<b>0,25l</b>	<b>3,40 €</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Coca Cola<sup>1,8,10</sup></b>	<b>0,25l</b>	<b>3,50 €</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Coca Cola Zero<sup>1,8,9,10</sup></b>	<b>0,25l</b>	<b>3,50 €</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Fanta<sup>1,2,4</sup></b>	<b>0,25l</b>	<b>3,50 €</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Zitronenlimonade</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,20 €</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Tafelwasser</b>			<b>0,5l</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Adelholzener Mineral Flasche still</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,60 €</b>	<b>0,75l</b>	<b>6,70 €</b>
<b>Adelholzener Mineral Flasche spritzig</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,60 €</b>	<b>0,75l</b>	<b>6,70 €</b>
<b>Säfte</b>	<b>0,25l</b>	<b>4,10 €</b>		
<b>Johannisbeere, Apfel naturtrüb, Orangen, Traube, Rhabarber</b>				
<b>Apfelschorle naturtrüb</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,60 €</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Johannisbeerschorle</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,60 €</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Traubenschorle</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,60 €</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Orangensaftschorle</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,60 €</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Rhabarbersaftschorle</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,60 €</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,80 €</b>

## Biere

<b>Augustiner Hell, vom Faß</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Augustiner Hell, vom Faß</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Augustiner Hell, vom Faß</b>	<b>1,0l</b>	<b>8,80 €</b>
<b>Augustiner Dunkel, vom Faß</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Augustiner Dunkel, vom Faß</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Augustiner Dunkel, vom Faß</b>	<b>1,0l</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Augustiner Alkoholfrei</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Augustiner Weißbier</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,60 €</b>
<b>Augustiner Pils</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Erdinger Urweisse vom Faß</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,60 €</b>
<b>Erdinger Urweisse vom Faß</b>	<b>1,0l</b>	<b>9,20 €</b>
<b>Erdinger Weißbier, dunkel</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,60 €</b>
<b>Erdinger Weißbier, leicht</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,60 €</b>
<b>Erdinger Weißbier, alkoholfrei</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,60 €</b>
<b>Radler</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Radler Maß (Helles, Limo)</b>	<b>1,0l</b>	<b>8,80 €</b>
<b>Ruß</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,60 €</b>
<b>Rußen Maß (Weißbier, Limo)</b>	<b>1,0l</b>	<b>9,20 €</b>
<b>Rußen Maß, dunkel (Weißbier dunkel, Limo)</b>	<b>1,0l</b>	<b>9,20 €</b>
<b>Colawelzen (Weißbier, Coca Cola<sup>1,8,10</sup>)</b>	<b>0,5l</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Goas´n Maß (Bier dunkel, Coca Cola<sup>1,8,10</sup>, 2cl Kirschlikör oder Asbach)</b>	<b>1,0l</b>	<b>14,90 €</b>

## Weißweine

### Rheinhessen

**Müller-Thurgau**, trocken, Honigmelone, Mirabelle 0,2l 6,00 €

### Österreich / Niederösterreich

**Grüner Veltliner**, trocken, frisch, gefällig 0,2l 6,30 €

### Frankreich

**Grand Sud Chardonnay**, trocken, Akazie, Annanas 0,2l 6,40 €

## Rose

### Pfalz

**Portugieser Weißherbst**, lieblich 0,2l 6,30 €

## Rotwein

### Österreich / Burgenland

**Blauer Zweigelt**, trocken, kräftig, feinwürzig 0,2l 6,40 €

### Frankreich

**Merlot**, trocken, dunkel, würzig, mit Struktur 0,2l 6,20 €

## Weinschorle

**Weißwein, Rotwein oder Rose** 0,5l 6,80 €

## Sekt und Perlwein

**Glas Sekt** 0,1l 4,90 €

**Hausmarke**, trocken 0,75l 27,00 €

**Prosecco** 0,2l 10,90 €

**Prosecco** 0,75l 31,90 €



## Spirituosen

<b>Bodensee Obstler</b>	<b>38% Vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Pircher Williamsbirne</b>	<b>40% Vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Grappa</b>	<b>40% Vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Wildsau Tropfen</b>	<b>36% Vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Asbach Uralt</b>	<b>38% Vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>42% Vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Averna</b>	<b>29% Vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>30% Vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Stettner Kirschlikör</b>	<b>16% Vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Baileys Irish Cream</b>	<b>17% Vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Prinz Alte Williams Birne</b>	<b>41% Vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>5,30 €</b>
<b>Prinz Alte Marille</b>	<b>41% Vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>5,30 €</b>
<b>Prinz Alte Haselnuss</b>	<b>41% Vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>5,30 €</b>





## Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff**
- 2) mit Konservierungsstoff**
- 3) mit Nitritpöckelsalz**
- 4) mit Antioxidationsmittel**
- 5) mit Geschmacksverstärker**
- 6) geschwärzt**
- 7) gewachst**
- 8) mit Phosphat**
- 9) mit Süßungsmittel**
- 10) koffeinhaltig**
- 11) chininhaltig**
- 12) mit Taurin**

**Wie anfangs schon geschrieben,  
bezüglich der Allergene und Inhaltsstoffe der einzelnen Gerichte,  
bitte das Servicepersonal ansprechen und nach der  
Allergen Karte verlangen.**





## Schnitztag

### **Münchner Schnitzel (vom Schwein)**

in Senf-Merrettich-Panade mit hausgemachtem Kartoffelsalat

**\*18,90 €**

### **Fränkisches Bauernschnitzel (vom Schwein)**

im Kartoffelmantel<sup>2,4</sup> mit Salatteller

**\*18,90 €**

### **Schweineschnitzel natur „Balkan Art“**

mit Paprika-Tomatensoße und Pommes

**\*18,90 €**

### **Jägerschnitzel (vom Schwein)**

mit Pilzrahmsoße und hausgemachten Eierspätzle

**\*18,90 €**

### **Rahmschnitzel (vom Schwein)**

mit Rahmsoße und hausgemachten Eierspätzle

**\*18,90 €**

### **Zwiebelschnitzel (vom Schwein)**

mit gedünsteten Zwiebeln und Bratkartoffeln

**\*18,90 €**

### **Schnitzel „Hawaii“ (vom Schwein)**

mit Ananas<sup>2,9</sup> und Käse überbacken, dazu Pommes

**\*18,90 €**

### **Pizzaschnitzel (vom Schwein)**

mit Salami<sup>4,3,2</sup>, würziger Soße und Käse überbacken, dazu Pommes

**\*18,90 €**

Alle Schnitzel gibt es auch vom Kalb (5,00 € Aufpreis) oder von der Pute (2,00 € Aufpreis).

Beilagen Änderung 1,00 €

Die mit \* gekennzeichneten Gerichte können auch als kleine Portion serviert werden (abzüglich 2,00 €)



## Schlachttag

### **Leber- und Blutwurst<sup>2,3,5</sup>**

mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

**16,20 €**

### **Spanferkelnieren**

in Rahmsoße mit Salzkartoffeln

**11,60 €**

### **Spanferkelleber „sauer“**

mit Salzkartoffeln

**14,90 €**

### **Spanferkelleber „gebacken“**

mit Bratkartoffeln

**14,90 €**

### **Kalbsherz vom Grill**

mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Gemüse der Saison

**17,90 €**

### **Surfleisch**

mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

**17,20 €**

### **Kalbsbratwurst<sup>1,4,5</sup>**

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

**13,20 €**

### **Wollwurst<sup>5</sup>**

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

**11,20 €**

### **Rindergulasch**

mit Semmelknödel

**17,20 €**

Beilagen Änderung 1,00 €

